



Pinot Grigio S. Antimo DOC “Biologico” Vendemmia 2016



Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia. Tre diversi appezzamenti distribuiti sulla collina, esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Pinot Grigio. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli nelle prime ore mattutine per evitare temperature troppo elevate.

Vinificazione:

Stoccaggio in cella frigo a 8/10° C. Successiva pressatura soffice con separazione del mosto fiore. Fermentazione per 10/12 giorni ad una temperatura di 16°- 18°C. Imbottigliamento precoce a inizio Dicembre per salvaguardare gli aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo:** Ampio ed invitante, in cui si evidenziano le classiche note fruttate tipiche della cultivar.
- Sapore:** Vino pieno ed intenso, dotato di una buona acidità in perfetto equilibrio con le note di frutta matura. Retrogusto sapido e persistente.
- Alcool:** 13,5%
- Acidità totale:** 5,2 g/l

